Rok VI. Lwów dnia 15. stycznia 1893. Nr. 7.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 zlr., półrocznie 1 zlr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

Jak należy prowadzić prawidłowo ruch gorzelni?

(Dokończenie).

O prowadzeniu drożdży. Delbrück omówił ten ustęp dosyć szeroko. Co do zaciorku drożdżowego, to przypuszcza, iż każdy gorzelnik stara się o doskonały słód i energiczne roztworzenie zaciorku przy odpowiedniej temperaturze. Cukrowanie powinno trwać długo, nietylko by dać dyastazie czas do scukrzenia skrobii, lecz by temperatura zaciorku dostatecznie podziałała na osłabienie zarodników obcych grzybków. Tylko drożdże z zacieru ziemniaczanego z dodatkiem małej ilości słodu zielonego są trwałe i można z niemi pożądany stopień cukru n. p. 20% osiągnąć, drożdże z samego słodu nie są do polecenia, gdyż nie trzymają się długo. Wysoka koncentracya zaciorku dlatego jest konieczną, gdyż takim drożdżom można pozwolić odrobić o wiele niżej połowy pierwotnego cukru. Zaciorki o 20—22% zawierają tyle cukru, że chociaż odrobią n. p. do 6% cukru, nigdy nie mają braku pożywienia, przeto nigdy nie przerobią, a niskie odrobienie drożjest bardzo ważną rzeczą.

Przy niskim odrobieniu drożdży gromadzi się w nich alkohol w większej ilości, który czyści drożdże, a jest trucizną dla zarodników obcych grzybków. Drożdże żyją ciągle w alkoholu — nie wchodzimy w to, czy im jest z tym błogo — bo matka zawiera alkoholu do 8%, a ponieważ jest zwykle czwartą częścią drożdży, to już początkowa zawartość alkoholu w zaciorku zada-

nym drożdżami wynosi już 2%, przeto drożdże żyją i wegetują ciągle w roztworach zawierających alkohol od 2% aż do 8%. Alkohol jako trucizna dla obcych fermentów chroni drożdże od zepsucia i z tego powodu powinne zaciorki być gęste. Dalszym punktem jest utrzymanie temperatury przy 40° R. w czasie przebiegu kwaskowania. Ten punkt jest bardzo ważny, a dla otrzymania dobrych drożdży konieczny, by kwaskowanie było „czyste“, a rozumieć pod tem mamy wytworzenie czystego kwasu mlekowego, gdyż on jest jedynym sprzymierzeńcem drożdży, jeżeli jest czysto wyhodowany. Od czego to zawisło? Temperatura z ukończeniem zaciorku na drożdże nie może być niską, a nawet po cukrowaniu powinno się przywrócić początkową temperaturę przez ogrzanie; następnie powinno się utrzymywać podczas kwaskowania temperaturę 40° R., jest to tak ważnem, że gorzelnik prawie nigdy nie dozna zawodu w wydatkach, jeżeli tego, co się wyżej powiedziało, przestrzegać będzie. To też w każdej gorzelni powinien być lokal „drożdżarnia“ odpowiednio urządzony dla każdej pory roku. Już to można powiedzieć, że dla znawcy zwiedzającego gorzelnię wystarczy zaglądnąć do drożdżarni, by ocenić staranność i rozumienie rzeczy prowadzącego gorzelnię.

Co do zawartości alkoholu, to wypada jeszcze nadmienić, że za wysoki procent alkoholu w źrałych drożdżach tamowałby rozmnażanie się komórek drożdżowych, dlatego też wyżej wspomniane koncentracye zaciorków drożdżowych mogą być raczej trochę niższe, jak wyższe.

Odgrzewanie hołowicy kwaśnej ma na celu już wytworzony kwas mlekowy zrobić w następstwie nieszkodliwym, t. j. by się nie rozwinął zanadto w głównym zaciorze, i nie stał się z przyjaciela nieprzyjacielem; bo tam już tylko stratę przynieść może. Po kwaskowaniu, gdy grzybek kwasu mlekowego swoją służbę spełni, należy się go pozbyć, a to się da osiągnąć najlepiej przez podgrzanie ukwaszonej hołowicy napowrót do 50° R., a potem ochłodzić ją zaraz przed zadaniem drożdżami. Dr. Heinzelmann twierdzi nawet, że można to odgrzanie do 60° doprowadzić, zwłaszcza w małych gorzelniach, gdzie z powodu malutkłej ilości hołowicy trudniej jest zachować temperąturę kwaskowania 40° i gdzie bardzo jest podejrzane, że się wytworzyły bakterye kwasu masłowego, które właśnie są bardziej szkodliwe, jak sam kwas masłowy.

Podmłoda. Jeżeli się robi gęste zaciorki drożdżowe, to według twierdzenia Dr. Heinzelmąnna robienie podmłody jest zbyteczne i lepiej jest drożdże wprost zadać do chłodzącego się zacioru

przy 24—25° R. Robienie podmłody przy rzadkich zaciorkach drożdżowych miało na celu rozmnażanie się komórek drożdżowych. Dzisiaj wiemy, że drożdże gęste po odebraniu matki zawierają 7—8% spirytusu i że przez dodanie zacioru na podmłodę mogą się rozcieńczyć najwyżej do zawartości 5% alkoholu; a wiadomem jest, że przy takiej zawartości alkoholu w płynie fermentacyjnym rozmnażanie się komórek drożdżowych nie ma miejsca. Lepiej więc, by komórki drożdżowe rozwijały się wprost w chłodzącym się zaciorze, gdy drożdże tam zadane zostaną. Prelegent jeszcze mówił wiele o drożdżach rasowych i o zakładzie produkcyi drożdży prasowanych czystej rasy, z których rasa trzecia miała się okazać wyśmienitą w praktyce. Dla nas z tych doświadczeń można to wyciągnąć, że, jak to już wielu jest wiadomem, drożdże prasowane na założenie matki potrzeba brać z pierwszorzędnej fabryki, by nie zaszczepić lichemi drożdżami w nowej matce obcych zarodników.

Prowadzenie fermentacyi. Według profesora Delbrücka polega właściwe kierowanie fermentacyą na tem, by dokładnie pilnować czasu zadania drożdży do zacioru i dokładnego wymięszania ich, ażeby tym sposobem osiągnąć korzystny rozwój początkowej fermentacyi. Podaje on tu dwa sposoby. Pierwszy wypróbowany od dawna przy koncentracyi zaciorów do 20% potrzebuje zimnego ustawienia n. p. 12 lub 11° stosownie do koncentracyi (jest tu mowa o trzechdniowej fermentacyi). Drożdże muszą być zadane wcześnie do zacieru głównego już przy 24°, tym sposobem osiąga się zimne lecz silne zarobienie kadzi, a drożdże mają przy tej temperaturze czas i spokój rozwijać się, nie dozwalając tworzeniu się zarodników obcych fermentów, które wolą wyższą temperaturę. Takie drożdże, które się przy początkowej fermentacyi w zimnej temperaturze rozwiną, nie dopuszczą już obcych fermentów i przy podnoszącej się fermentacyi. Przy takiem prowadzeniu przebieg fermentacyi opadającej odbywa się także w wyższych temperaturach 24—26°. Takie prowadzenie fermentacyi jest odpowiednie dla zaciorów nie bardzo gęstych, gdzie się nie wymaga dużo od drożdży i gdzie zawartość alkoholu w zaciorze nie podnosi się tak szybko, by im to w ich pracy przeszkadzało. Dla odfermentowania gęściejszych zaciorów wyżej 20% prowadzenie fermentacyi jest odmienne, wtedy jest lepiej ustawiać przy wyższej temperaturze i przy 14—15° R. rozpocząć początkową fermentacyę, a fermentacya opadająca ma się odbyć przy niższych temperaturach 22—23° R.

*

Takie temperatury można jednak otrzymać tylko przez chłodzenie w czasie fermentacyi, dlatego jest koniecznem przy tej nowej metodzie prowadzenia fermentacyi oziębianie wężem zapomocą wody zimnej, by nadmiar ciepła odjąć.

Według twierdzenia Delbrücka tą drugą metodą da się osiągnąć wyższe wydatki, gdy się ustawi zacior do fermentacyi na 14—15°, przebieg fermentacyi podnoszącej przyspieszy, a za to dozwoli długą fermentacyę opadającą przy 22—23°.

Ma się rozumieć, że wtedy muszą być drożdże wyśmienicie i starannie zebrane, dobry słód i racyonalne zacieranie.

Na tem zakończył prelegent swój wykład z tą uwagą, że do tego wszystkiego, co powiedział, potrzebne jest jeszcze jedno — bez czego nie może właściciel gorzelni myśleć o dobrem powodzeniu — dobre kierowanie techniczne, a więc dobry gorzelnik z wiadomościami technicznemi, dobremi chęciami i darem spostrzegawczym, co przy tym zawodzie jest koniecznem.

Jak widzimy, rzucił Dr. Delbrück w swym odczycie dużo nowych myśli, niejedno objaśnił, niejedno w nowem swietle nam przedstawił — wszystko to musi jeszcze przejść ogniową próbę w praktyce u nas, lecz próbujmy i róbmy doświadczenia, a wszystko z wielką ścisłościa, a być może, że niejedno okaże się dobrem i praktycznem. *K. Hordyński.*

Ziemniaki z nasienia.

Wielu jeszcze rolników nie uznaje tego nieodmiennego prawa natury, że stałą plenność ziemniaków, odporność przeciw grzybkowi (Phytophtera infestans) i wysoki procent skrobii uzyskać można tylko przez płciowe rozmnażanie, sądząc, że odmiany ziemniaków, rozmnażane ciągle z bulw nie tracą nic na swych własnościach.

Zwykle jedne i te same odmiany uprawia się tak długo, aż się wyrodzą, tymczasem gospodarstwo ponosi ogromne straty. Świeży przykład mamy na Daberach, które już drugi rok wydały plon lichy, rodzą się drobne, ospowate i pozostają z zawartością skrobii znacznie w tyle, a mimo to wieleż jeszcze gospodarstw posadzi z wiosną Dabery, by znów doznać zawodu.

Przy racyonalnej gospodarce uprawy ziemniaków jest konieczne, by długo jednych i tych samych odmian nie sadzić i nie czekać ich zupełnego wyrodzenia się, prawie zdziczenia, lecz zawczasu przygotować sobie nowe odmiany, stosownie do

gleby wyhodowane z nasienia przez sztuczne zapłodnienie i te rozmnażać.

Dopóki nie mieliśmy w kraju producentów odmian ziemniaków z nasienia, i te nowe odmiany potrzeba było sprowadzać z zagranicy, nie można się było ostatecznie dziwić, że niejeden gospodarz wahał się wyrzucić pieniądze na nowe nasienie, nie mając żadnej pewności, czy nie zostanie oszukany. Dzisiaj, gdy mamy hodowców krajowych, produkujących odmiany ziemniaków z nasienia sztucznie zapłodzonego, których firmy dają wszelką gwarancyę, jest koniecznem zaprowadzanie nowych odmian ziemniaków, takich, które dadzą plon dobry i obfitość skrobii. Nieznaczny stosunkowo do korzyści koszt opłaci się sowicie każdemu gospodarstwu, gdzie się ziemniaki na większą skalę uprawia, czy to dla gorzelni lub krochmalarni, lub też na sprzedaż, a za wydane stówki zwrócą się tysiące.

Poniżej podajemy wynik zbioru ziemniaków z nasienia sztucznie zapłodzonego z hodowli pana Henryka Dołkowskiego w Nowej wsi koło Kęt, a następnie rezultaty uprawy nowych gatunków kartofli p. Juliusza br. Brunickiego w Strzałkowie koło Stryja.

K. H.

Wynik zbioru ziemniaków

z nasienia sztucznie zapłodzonego w hodowli Henryka Dołkowskiego

w Nowejwsi poczta Kęty.

Liczba	Nazwa	Procent skrobii	Zbiór z hektara: bulw	Zbiór z hektara: skrobii	
			kilogramów		
218	Stella	18	17100	3078	Wczesne
212	Aulon	16	21900	3504	Wczesne
210	Agawa	18	21000	3780	Wczesne
202	Sulima	20·5	17600	3608	Wczesne
208	Maryus	22·7	18600	4222	Średniowczesne
201	Batory	19·4	22800	4423	Średniowczesne
206	Lech	20·9	20700	4326	Średniowczesne
207	Topas	22·2	26140	5803	Średniowczesne
111	Krakus	19	23100	4389	Średniowczesne
245	Bończa	24·8	19000	4712	Średniowczesne

Liczba	Nazwa	Procent skrobii	Zbiór z hektara – bulw	Zbiór z hektara – skrobii	
			kilogramów		
120	Leliwa	22 7	22500	5107	Średnio-wczesne
114	Wadwicz	20 3	22800	4628	
285	Wieniawa	23 5	22000	5260	
101	Piast	25 9	23680	6134	Późne
102	Chochlik	21·4	22800	4879	
104	Karmazyn	22·7	24500	5564	
108	Gorzelniak	20 5	24200	4961	
110	Mazur	20 1	24560	4936	
121	Kościesza	22 7	19600	4449	
122	Szaraczek	22·7	22456	5097	
123	Doliwa	20·5	18600	3813	
127	Smakosz	20·1	22800	4582	
132	Prawdzic	22 7	21900	4971	
133	Nowowiejski	19·4	21000	4074	
134	Korab	18 4	18200	3348	
138	Pomian	20·5	23300	4776	
139	Semen	24·8	21000	5200	
144	Dołęga	22 2	26140	5803	
151	Karęga	20·1	18600	3738	
152	Zagłoba	20 3	24561	4985	
155	Korwin	20·5	23000	4715	
156	Gozdawa	22 7	19000	4313	
168	Ostoja	20·5	28772	5898	
171	Korczak	23·7	23684	5613	
183	Leszek biały	22·2	18600	4129	
184	Taczała	21·4	26140	5593	
188	Godzięba	20·1	21500	4321	
189	Nowina	19·4	25300	4908	
228	Mora	23·7	22000	5214	
109	Ozimek	21·4	22456	4805	Naj-późniejsze
148	Ziemowit	20·9	22400	4681	
293	Późniak	22·2	22320	4955	

Plon został sprawdzony przez licznych rolników ze Szląska i naszego powiatu, jak i przez delegatów arcyksiążęcych dyrekcyi z Żywca i Cieszyna przy próbnem kopaniu w dniu 11. października 1892 r.

Wygląd powyższych odmian ziemniaków.

Stella owalna, czerwona z białem. Aulon okrągła, biała. Agawa okrągła, spłaszczona, biała. Sulima okrągła, żółta. Marius owalna, czerwona z białem. Batory owalna, blado-

różowa Lech owalna, biała. Topaz owalna, żółta. Krakus długa, czerwona. Bończa okrągła, czerwona, wielka. Leliwa podługowata, czerwona. Wadwicz owalna, amarantowa. Wieniawa okrągła, spłaszczona, czerwona. Piast podługowata, czerwona. Chochlik okrągła, czerwona. Karmazyn wielka, czerwona. Gorzelniak biała, owalna. Mazur wielka, szara. Kościesza okrągła, biała. Szaraczek okrągła, biała. Doliwa okrągła, płaska, biała. Smakosz podługowata, biała. Prawdzic owalna, czerwona. Nowowiejski owalna, czerwona. Korab podługowata, czerwona. Pomian okrągła, biała. Semen okrągła, spłaszczona, amarantowa. Dołęga podługowata, czerwona, wielka. Karęga podługowata, czerwona. Zagłoba podługowata, czerwona, piękna. Korwin podługowata, czerwona, spłaszczona. Gozdawa biała, okrągła. Ostoja biała, długa. Korczak owalna, czerwona. Leszek biały biała, okrągła. Taczała czerwona, długa. Godziemba okrągła biała. Nowina biała, wielka. Mora biała, podługowata. Ozimek biała, okrągła. Ziemowit biała, okrągła. Późniak czerwona, podługowata.

Rezultat uprawy
nowych gatunków kartofli.

Od paru lat uprawiam co roku kilkanaście gatunków kartofli, a najlepsze w moich warunkach rozmnażam dla sadzenia na wielką skalę. Sprawozdania z uprawy ogłaszałem do teraz tylko w Rolniku, w r. b. podaję je także do wiadomości kół interesowanych ze względu przeróbki technicznej.

Rola, na której uprawiam (folwark Podhorce pow. stryjsk wysokości około 326 m. nad poziom morza), jest słabo piaszczystą gliną o małej domieszce humusu i małej zawartości wapna, w pokładzie 11—12 cali głębokim na podglebiu iłowatem, nieprzepuszczalnem, w położeniu słabo spadzistem ku zachodowi. Uprawiam, orząc głęboko pod zimę, hakując na wiosnę; sadzę za znacznikiem około 50 cm., obrabiam płużkami trzykrotnie — czasem pomagano rękami. Kartofle sadzone na próbę przychodzą w czwartej siejbie po nawożeniu.

Pod kartofle „Kanclerz niemiecki“, „Simson“ i „Athene“ dałem na wiosnę na morg po 100 klgr. żużlowej mączki i kości

Te trzy gatunki sadziłem odrazu w większej ilości; nasienie sprowadziłem od Buscha z Pomorza.

Rezultat tabelarycznie zestawiony jest następny:

Liczba	Nazwa	1891 Posadzono (kilogr.)	1891 Zebrano (kilogr.)	1891 Procent skrobii	1892 Posadzono (kilogr.)	1892 Zebrano (kilogr.)	1892 Procent skrobii	Bliższe uwagi
1	Early mayqueen	48	235	11·8	212	1400	17·5	Bardzo smaczna, bardzo wczesna, mało się psuje.
2	Early mayflower	45	100	12·2	—	—	—	Bardzo smaczna, bardzo wczesna, bardzo się psuje, bez wartości.
3	Białe słonie (White Elephant)	50	300	11·9	210	1667	17·7	Drobne stosunkowo, smaczne, niezbyt wczesne.
4	Matador	50	370	12·2	353	2000	14·7	
5	Cud świata (Wonder of the World)	50	235	12·4	219	1334	16·4	
6	Sine olbrzymy (Blaue Riesen)	50	400	15·6	352	2200	19	
7	Żółte róże	50	400	16·6	400	2670	17·9	
8	Sine późne róże	50	400	16·2	400	2260	19·1	
9	Snowflake	50	135	11·3	133	807	15·9	
10	Patersona sine iryjskie	48	270	20·3	270	2330	17·3	Doskonałe, nie psują się.
11	Kanclerz niemiecki (Deutscher Reichskanzler)	50	435	20·3	50000	600000	22·7	Wyśmienite.
12	Athene	—	—	—	25000	300000	22·2	Wyśmienite.
13	Simson	—	—	—	25000	260000	21·4	Wyśmienite, bardzo późne.
14	Anderssen	50	400	18·2			16—20	Na wielką skalę sadzone.

Przechodząc każdy gatunek z osobna, podać mogę następne uwagi:

1) Early mayqueen — bardzo dobra kartofla, w połowie sierpnia dojrzała, mało się psuje, a procent skrobii wcale niezły.

2) Early mayflower — dla mnie bez wartości i w ogóle nie bardzo ciekawa.

3) White elephant (białe słonie) — wbrew nazwie dosyć drobne, niezbyt wczesne, smaczne.

4) Matador — hiała kartofla, średnio późna, bardzo smaczna.

5) Wonder of the World (cud świata) — różowa kartofla, średnio wczesna, dość smaczna.

6) Blaue Riesen (sine olbrzymy) — ciemno-sina kartofla, dosyć późna, bardzo smaczna, dobra do gorzelni i na karmienie, bardzo plenna.

7) Żółte róże — średnio wczesne, plenne, nie psują się, smaczne.

8) Sine późne róże — dosyć wczesna, ciemno-sina z białem mięsem, bardzo smaczna.

9) Snowflake — nie na moją glebę, bardzo smaczna w końcu zimy.

10) Patersona sine iryjskie — średnio wczesna, ciemno-sina, bardzo plenna, zupełnie nie psuje się.

11) Reichskanzler — czerwona, okrągła kartofla, w początku października dojrzewa, bardzo smaczna odrazu, wcale nie psuje się, plenność 12 krotna.

12) Athene — biała kartofla, dosyć drobna, okrągła, późna, smaczna i wytrzymała.

13) Simson biała — mięso żółte, drobna, nie bardzo smaczna, bardzo późna, nadzwyczaj wytrzymała, bo na polu bardzo mokrem posadzona, w ciągu czerwcowych deszczów parę dni pod wodą stała, a przecież dała zwyż 10 krotny plon.

14) Anderssen — degeneruje, a w każdym razie nie wytrzyma konkurencyi z Nr. 11, 12 i 13.

Z kilku gatunków powyższych mogę po parę cent. metr. odsprzedać, z gatunków: Reichskanzler, Athene i Simson większą ilość, Anderssenów kilka, nawet kilkanaście wagonów — zresztą służę dalszemi wyjaśnieniami.

Strzałków, pow. Stryj, w grudniu 1892.

Jul. Brunicki.

Spis członków zwyczajnych Towarzystwa gorzelników polskich

w roku 1893.

Amon Stefan, Karanie, o. p. Chołojów, kierownik gorzelni.

Amon Jan, Łanowce, o. p. Jezierzany, kierownik gorzelni.

Bilicz Albin, Boratyn, o. p. Ostrów, kierownik gorzelni.

Bieniewski Mieczysław, Gnojnik, o. p. Brzesko, kierownik gorzelni.

Błażyński Zygmunt, Strzegocice, o. p. Pilzno, kierownik gorzelni.

Bogdanowicz Maryan, Ryszkowa wola, o. p Zapałów, właściciel gorzelni.

Borkowski Ludwik, Radziechów, p. l., kierownik gorzelni.

Bręglewicz Ludwik, Wysoka, o. p. Strzyżów, kierownik gorzelni.

Buchelt Wirgiliusz, Kowalówka, o p. Monasterzyska, kier. gorz.

Butrymowicz Wincenty, Jurowce, o. p. Grabownica, kier. gorz.

Bnrzym Ferdynand, Grzymałów, p. l., kierownik gorzelni.

Bestecki Jan, kierownik gorzelni.

Cisowski Stanisław, Przecław, p. l., kierownik gorzelni.

Czechanowski Franciszek, Białykamień, kierownik gorzelni.

Czechanowski Ludwik, Białykamień, kierownik gorzelni.

Czechowski Ludwik, Białykamień, kasyer skarbowy.

Chmielowiec Ludwik, Zaczernie, o. p. Rzeszów, kierownik gorzelni.

Chmura Franciszek, Ernsdorf, o. p. Bóbrka, kierownik gorzelni.

Cholewiński Andrzej, Łoszniów, o. p Mikulińce, kierownik gorzelni.

Cukrowski Konstanty, Putiatyńce, o. p. Rohatyn, kierownik gorzelni.

Dąbrowicki Michał, Bucniów, o. p. Tarnopol, kierownik gorzelni.

Domański Jan, Chlebowice, o. p. Bóbrka, dzierżawca gorzelni.

Dubiel Wojciech, Starogród, o. p. Sokal, kierownik gorzelni.

Dzierzanowski Ludomir, Bogdanówka, p. l., kier. gorz.

Dzierzwiński Jan, Margonya via Eperies Węgry, kier. gorz.

Ekert Konstanty, Przeworsk, p. l. kierownik gorzelni.

Faliszewski Feliks, Sanok, p. l., c. k. inspektor gorzelń

Fiałkowski Bolesław, Bobrowniki, o. p. Bogumiłowice, kierownik gorzelni i rządca.

Fiałkowski Jan, Gliniany, p. l. rządca dóbr.

Fichsel Karol, Rudna, o. p. Rzeszów, kierownik gorzelni.

Fitowski Edward, Basznia, o. p. Lubaczów, kierownik gorzelni.

Geneja Franciszek, Antoniow, o. p. Radomyśl n. S., kier. gorzelni.

Gnypowicz Piotr, Uszkowice, o. p. Przemyślany, kierownik gorzelni.

Gorczyński Józef, Nowe dwory, o. p. Brzeźnica, właściciel gorzelni.

Goździewski Jan, Choruśnica, p. l., kierownik gorzelni.

Grabiński Henryk, Tyczyn, p. l., kierownik gorzelni.

Grodzicki Michał, Wasylów, o. p. Korczów, kierownik gorzelni.

Grzywiński Władysław. Niebocko, o. p. Grabownica, kierownik gorzelni.

Guniewicz Franciszek, Dobrowody o. p. Monasterzyska, kierownik gorzelni.

Herman August, Bolanowice, o. p. Hussaków, kierownik gorzelni.

Herzog Władysław. Zbydniów, o. p. Zaleszany, gorzelnik.

Herzmanek Franciszek, Bucniów, o. p. Tarnopol, rządca dóbr.

Hordyński Kazimierz. Siebieczów, o. p. Ostrów, przewodniczący

Towarzystwa gorzelników polskich.
Horodyński Kazimierz, Laszki, o. p. Radymno, kierownik gorzelni,
Hoffman Robert, gorzelnik.
Hnatiuk Jakób, Trzcinica pod Jasłem, p. l., kierownik gorzelni.
Hubczenko Józef, Brzezie, o. p. Niepołomice, kierownik gorzelni.
Huss Franciszek, Bertniki, o. p Jezierzany dworzec, kierownik gorzelni.
Horodyński Bogusław, Korsów, o. p. Leśniów, właściciel dóbr.
Ignatowicz Antoni, Kozłów, o p. Milatyn, kierownik gorzelni.
Ignatowicz Jan, Przyłbice, o p. Mużyłowice, kierownik gorzelni.
Ignatowicz Mikolaj, Gliniany, p. l., kierownik gorzelni.
Ignatowicz Bronisław, Czyżki, o. p. Nowe miasto, kierownik gorzelni.
Ihnatowicz Jan, Lwów, chemik.
Imiela Feliks, Branice, o. p. Pleszów, kierownik gorzelni.
Imiela Kwiryn, Pawłosiów, o. p. Jarosław, kierownik gorzelni.
Izakowicz Zenon, Chorostków, p, l., kierownik gorzelni.
Janicki Hieronim, Sambor, gorzelnik.
Janiga Karol, Miżyniec, p. l.. kierownik gorzelni.
Jaworski Bolesław, Koszyłowce, p. l., kierownik gorzelni.
Jenik Antoni, Skałat, p. l., kierownik gorzelni.
Kaczkowski Władyslaw, Przeciszów, o. p. Zator, kierownik gorzelni.
Kamiński Edward, Przyborów. o. p. Czarna, kierownik gorzelni.
Kamiński Władysław, Krzyż, o. p. Tarnów, kierownik gorzelni.
Koczaj Józef, Kościelniki, o. p. Cło via Kraków, kierownik gorzelni.
Korasadowicz Józef, Wysoka, o. p. Strzyżów, kierownik gorzelni.
Korzeniowski Andrzej, Karów, o. p. Uhnów, kierownik gorzelni.
Kowalewski Władysław, Sorocko, o. p. Iławcze' kierownik gorz.
König Mieczysław, Malinie, o. p. Chorzelów, kierownik gorzelni.
Krzeszkowski Antoni, Małkowice, o. p. Żurawica, kierownik gorzelni.
Krupiński Henryk, Rossochowaciec, o. p. Kozowa, kierownik gorzelni.
Kulpiński Maciej, Liwcze, o. p. Waręż, kierownik gorzelni.
Kisieliński Engeniusz, Mużyłów, o. p. Podhajce, dzierżawca gorzelni.
Kobylski Władysław, Tropie, o p. Strzyżów, kierownik gorzelni.
Kwaśniewski Rafał, Zadwórze. p. l, kierownik gorzelni.
Kohlhaupt Jan, Ustroń, Szląsk, fabrykant.
Kleszczyński Stanisław, gorzelnik z Królestwa.
Łapka Józef, Błażowa, p. l., kierownik gorzelni.
Lammel Władysław, Rożnów, o. p. Gródek nad Dunajcem, kierownik gorzełni.
Lammel Hipolit, Piekary, o. p. Liszki, kierownik gorzelni.
Latawiec Franciszek, Rzeczyca długa, o. p. Rozwadów, kierownik gorzelni.
Laskowski Stanisław, Rogóżno, o. p. Jaworów, kierownik gorzelni.
Lenartowicz Józef, Nozdrzec, o. p, Dynów, kierownik gorzelni.
Lorenowicz Franciszek, Łoszniów, o. p. Mikulińce, gorzelnik zastępca.
Lubkowski Julian, Rzyska, o p. Rzochów, właściciel gorzelni.
Łaciński Karol, Hoszaey, o. p. Rudki, kierownik gorzelni.
Machan Edward, Lwów, inżynier.
Markl Stanisław, Cieszanów, p. l., kierownik gnrzelni.
Machnicki Roman, Końskie, o. p. Mrzygłód, kierownik gorzelni.
Marcinkiewicz Mieczysław, Litwa, gorzelnik.

Mielnicki Jan, Hołhocze, o. p Podhajce, kierownik gorzelni.
Michalewicz Wincenty, Lwów, sekretarz Towarzystwa gorzelników polskich.
Mikiewicz Franciszek, Głęboka, o. p. Jarosław, kierownik gorzelni.
Mikiewicz Konstanty, Laszki, o. p. Radymno, administrator dóbr.
Miko Michał, Cebrów, o. p. Jezierna, kierownik gorzelni.
Morawski Stanisław, Narol, p. l., kierownik gorzelni.
Muszczyński August, Kołodziejówka, o. p. Skałat, kierownik gorzelni.
Muszczyński Leon Jan, Kołodziejówka, o. p. Skałat, kier. gorz.
Myczkowski Władysław, Czudec, p. l., rządca dóbr.
Nazimek Karol, Zawada, o. p. Dębica, kierownik gorzelni.
Nieczajewski Roman, Nowosiółki, o. p. Olszanica ad Złoczów, kierownik gorzelni.
Niezabitowski Ludwik, Głęboka, o. p. Felsztyn, kierownik gorzelni.
Nikodemski Romuald, Ryszkowa wola, o. p. Zapałów, kierownik gorzelni.
Nussbaum Dawid, Dytkowce, o. p. Brody, kierownik gorzelni.
Nussbaum Józef, Ponikwa wiełka, o. p. Brody, kierownik gorzelni.
Opacki Wincenty, Koszlaki, o. p. Nowesioło koło Podwołoczysk, kierownik gorzelni.
Orłowski Wincenty, Lisowce, o. p. Tłuste, właściciel gorzelni.
Osiński Adolf, Bieńkowa wisznia, o. p. Rudki, kierownik gorzelni.
Osuchowski Józef, Krukienice, p. l., kierownik gorzelni.
Orzechowski Sebastyan, Łowcza, o. p. Narol, kierownik gorzelni.
Panek Józef, gorzelnik.
Pawikowski Rudolf, Czudec, p. l., kierownik gorzelni
Pawłowski Józef, Radyniec, o. p. Mościska, kierownik gorzelni.
Petka Jan, Cieszyna o p. Wiśniowa, kierownik gorzelni.
Pietsch Ferdynand, Lwów, fabrykant kotlarski.
Popławski Antoni, Grębów ad Tarnobrzeg, kierownik gorzelni.
Popowicz Józef, Dziewięczyce, o. p Przemyśl, rządca dóbr.
Prosołowicz Władysław, Surochów, p. l., kierownik gorzelni.
Przełomski Leopold, Oduów, o. p. Kulików, kierownik gorzelni.
Przysiecki Kazimierz, Chorobrów, o. p. Waręż, kierownik gorzelni.
Rybczyński Maksymilian, Żyraków, o. d Dębica, kierownik gorzelni.
Rychter Stefan, Wolica Komarowa, o. p. Sokal, kierownik gorzelni.
Rymarkiewicz Czesław, Koropiec, o. p. Niżniów, kierownik gorzelni
Rzeszotarski Michał, Wierzbowszczyk, o. p. Podkamień ad Brody, kierownik gorzelni.
Roszczyński Józef, Niestanice, o. p. Chołojów, kierownik gorzelni.
Szulc Edward, Markuszowa, o p. Strzyżów, kierownik gorzelni.
Siedlecki Franciszek, Poturzyca, o. p Sokal, kierownik gorzelni.
Siedlecki Tytus, Radwańce, o. p. Witków nowy, kierownik gorzelni.
Snopkowski Stanisław, Gnojnik, o. p. Okocim, kierownik gorzelni.
Sobociński Karol, Skała nad Zbruczem, kierownik gorzelni.
Sobolewski Kazimierz, Rogóżno, o. p. Jaworów, kierownik gorzelni.
Sokulski Michał, Czystyłów,. o. p. Tarnopol, kierownik gorzelni.
Stanczykiewicz Dominik, Mikulińce, p. l., kierownik gorzelni.
Stanczykiewicz Jan, Chorzelów, p. l., kierownik gorzelni.
Staniszewski Władysław, Ostrów ad Sokal, p. l., kierownik gorzelni.
Sękowski Stefan, Wojsłów, o p. Rzyska via Rzochów, właściciel dóbr.
Stojański Karol, Ulicko-Seredkiewicz, o. p. Rawa ruska, kierownik gorzelni.

Strusiewicz Włodzimierz, Sądowa Wisznia, p. l., kierownik gorzelni.

Szulc Marceli, Wymysłów, o. p. Tarnobrzeg, kierownik gorzelni.

Strzelbicki Eugeniusz Kierniczki, o. p. Husiatyn, kierownik gorzelni.

Schram Franciszek, Lwów, fabrykant kotlarski.

Tokarski Stefan. Waniów, o. p. Bełz, kierownik gorzelni.

Trznadel Stanisław, Andryanów, o. p. Komarno, kierownik gorzelni.

Vogelgesang August, Płotycz, o. p. Tarnopol, kierownik gorzelni.

Ways Bronisław, Żelechów, kierownik gorzelni

Ways Hieronim. Tadanie, o. p. Kamionka str., kierownik gorzalni.

Wdówka Adam, Kalników, o. p. Krakowiec, kierownik gorzelni.

Wodyński Stanisław, Hroszówka, o. p. Ulucz, kierownik gorzelni.

Wojtuń Teofil, Sanoczek o. p. Sanok kierownik gorzelni.

Zagórski Bolesław, Głęboka, o. p. Felsztyn, administrator dóbr.

Wykaz składek.

Dla potrzebującego wsparcia kolegi Franciszka Lorenowicza nadesłali:

Hr. Juliusz Tarnowski, Byszów . .	zł.	3
Osuchowski Józef. Krukienice . .	„	3
Cukrowski Konstanty, Putiatyńce .	„	1
Chmura Franciszek, Ernsdorf . .	„	2
Trznadel Stanisław, Andryanów . .	„	2
Osiński Adolf. Bieńkowa wisznia .	„	1
Cisowski Stanisław, Przecław . .	„	1
Kulpiński Maciej, Liwcze . . .	„	3
Jaworski Bolesław, Koszyłowce . .	„	2
Hordyński Kazimierz, Siebieczów .	„	3
Redakcya „Gorzelnika“ . . .	„	3
Muszczyński August, Kołodziejówka .	„	2·50
Machnicki Roman, Końskie . .	„	2
Maro Jan, Komjath, Węgry . .	„	1
Siedlecki Franciszek, Poturzyca, w miejsce noworocznych życzeń . .	„	2
Wdówka Adam, Kalników . . .	„	2
Hnatiuk Jakób, Trzcinica . . .	„	2
Kisieliński Eugeniusz, Mużyłowice .	„	3
Nussbaum Dawid, Dytkowce . .	„	1
Rzeszotarski Michał, Wierzbowczyk .	„	2
Siedlecki Tytus, Radwańce . . .	„	1
Dzierzwiński Jan, Margonia, Węgry .	„	1
Razem	zł.	43·50

Resztę ofiarodawców umieścimy w następnym numerze „Gorzelnika“.

Do niniejszego Nru dołączamy Cennik ziemniaków z nasienia sztucznie zapłodzonego p. Henryka Dołkowskiego w Nowejwsi, poczta Kęty.

OGŁOSZENIA.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.